

Karamelis med smil



- 4 æggeblommer
- 4-5 spsk flormelis
- 1 spsk vaniljesukker
- 5 dl fløde
- 1 dåse kondenseret mælk (eller en tube Toffee-sauce)
- 1 rulle smil-chokolade



Karamel

Start dagen før med at lave karamel. Sæt dåsen med kondenseret mælk i en stor gryde og hæld vand i så det står et par cm højere end dåsen. Kog i 3 timer - hold øje med at dåsen er dækket med vand hele tiden. Lad den derefter køle helt af og åbn først derefter dåsen. Du har nu den lækreste karamel.

Is

Pisk æg, sukker og vanilje luftigt og rør karamelsovs i. Pisk fløden let og bland forsigtigt. Jeg fryser min is i ismaskine. Når den er næsten færdig blander hakkede smil i.

